



Pečená krkovice v celku

Ingredience

vepřová krkovice: **350 g**

česnek - stroužky: **4 ks**

velká cibule: **1 ks**

med: **1 PL**

bylinkové pesto: **1 PL**

sádlo

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Maso osolíme, opepříme a potřeme důkladně směsí bylinkového pesta s medem. Cibuli a česnek očistíme a pokrájíme. Pekáč vymažeme sádlem a na dno nasypeme cibuli s česnekem. Vložíme do pekáče vepřovou krkovicí a podlejeme trochou vody. Maso pečeme na 180 ° zakryté alobalem nebo poklicí zhruba 2 hodiny...

Pečená krkovice v celku - recept

Maso osolíme, opepříme a potřeme důkladně směsí bylinkového pesta s medem. Cibuli a česnek očistíme a pokrájíme. Pekáč vymažeme sádlem a na dno nasypeme cibuli s česnekem. Vložíme do pekáče vepřovou krkovicí a podlejeme trochou vody. Maso **pečeme na 180 °** zakryté alobalem nebo poklicí zhruba **2 hodiny**. Poté odekryjeme a necháme krkovicí dopéct **dozlatova**.

Pečená krkovice v celku výborně chutná se šťouchanými bramborami.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí